

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso ikan merupakan jenis makanan yang cukup banyak disukai oleh masyarakat yang diproses menggunakan bahan baku daging ikan, daging ayam dan daging sapi, yang ditambah dengan bahan tambahan seperti tepung kanji, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, dan ditambahkan dengan bahan perasa lainnya, kemudian dibentuk bulatan dan direbus sampai mengapung sebagai tanda bakso tersebut sudah masak (Yunarni, 2012).

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan komoditas perikanan nilai ekonomi penting. Ikan cakalang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi sebesar 26% per 100 gram daging, pemenuhan protein ikan sangat diperlukan oleh tubuh manusia (Avrianto dan Liviawaty. 1989), ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai nilai gizi dan tidak tahan lama, sehingga pengolahan merupakan salahsatu cara terbaik untuk memperpanjang masa simpan dan juga mempertahankan nilai gizi. Terdapat juga berbagai olahan hasil perikanan yang dilakukan oleh masyarakat contohnya seperti penggaraman, pengeringan, pengasapan dan produk difersivikasi seperti surimi, nuget, kaki naga, bakso dan stik.

Diversifikasi pengolahan hasil perikanan dalam bentuk formulasi produk pengolahan hasil perikanan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produksi, baik yang berasal dari penangkapan ataupun akuakultur. Tujuan lainnya untuk mengenal produk perikanan ke pasar dan diterima oleh konsumen secara luas (Fahrul, 2014).

Produk olahan hasil perikanan begitu banyak di pasaran untuk memenuhi kebutuhan protein bagi masyarakat. Hal ini dilakukan di kehidupan modern yang serba sibuk dan menyita waktu. Contoh dari produk olahan hasil perikanan yang siap saji adalah bakso ikan, otak-otak, nugget dan lain sebagainya. Produk olahan tersebut memiliki nilai gizi yang sangat tinggi dan dibutuhkan oleh tubuh (Burhan, 2004).

Kulit pisang kepok merupakan hasil samping dari pisang kepok yang masih sedikit pemanfaatannya, padahal kulit pisang ini memiliki kandungan gizi yang tidak sedikit. Kulit pisang kepok berpotensi untuk dijadikan tepung dan dapat dijadikan sebuah produk olahan, salah satunya cookies. Kandungan gizi yang terdapat pada kulit pisang per 100 gram antara lain: Karbohidrat = 50 g, Lemak = 2,11 g, Protein = 0,32 g, Kalsium = 715 mg, Fosfor = 117 mg, Zat besi = 1,60 mg, Vitamin B = 0,12 mg, Vitamin C = 17,50 mg, Air = 68,90 g.

Tingginya kadar pati membuat kulit pisang kepok dapat dimanfaatkan menjadi tepung. Sehingga jika diproduksi dalam skala besar kulit pisang yang dijadikan tepung ini, dapat mengurangi jumlah impor tepung terigu di Indonesia (Yanuarti, 2016). Maka dari itu, substitusi tepung kulit pisang ini diharapkan dapat menurunkan tingkat ketergantungan penduduk Indonesia terhadap tepung terigu dan dapat mengurangi potensi timbulnya limbah yang disebabkan oleh hasil samping buah pisang yaitu kulit pisang. Pisang (*Musa, sp.*) merupakan salah satu komoditas buah yang dapat dibudidayakan di seluruh daerah tropis, termasuk Indonesia. Namun meskipun pisang memiliki banyak manfaat, konsumsi pisang akan menyisahkan limbah organik yaitu kulit pisang. Dengan demikian diperlukan pengolahan kulit pisang menjadi bentuk tepung atau *powder* yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan, dengan

demikian diperlukan penambahan tepung kulit pisang sebagai sumber kalsium yang tinggi. Tepung kulit pisang dipilih sebagai salah satu bahan dalam pembuatan bakso karena dalam pembuatan bakso diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi. Dan dapat diterima oleh panelis serta berpengaruh terhadap sifat kimia dan fisik bakso yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Mutu Bakso Ikan Cakalang Dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik mutu bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung kulit pisang yang berdasarkan penilaian uji organoleptik (kenampakan, bau, rasa dan tekstur).
2. Bagaimana kandungan kimia (kadar air, kadar protein dan kadar abu) pada bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung kulit pisang.

1.3. Tujuan

1. Untuk mengetahui penerimaan panelis (nilai organoleptik) terhadap bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung kulit pisang.
2. Untuk mengetahui karakteristik kimia (kadar air, kadar protein, kadar abu) bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung kulit pisang.

1.4. Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah memperkenalkan diversifikasi bakso yang berbahan dasar ikan cakalang dan penambahan tepung kulit pisang, menghasilkan produk bakso yang bernilai gizi tinggi sehingga dapat meningkatkan mutu pangan yang bermanfaat bagi kesehatan, dan sebagai bahan informasi bagi pihak yang berkepentingan.

1.5. Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

H₀ : Diduga tidak ada pengaruh konsentrasi tepung kulit pisang yang berbeda terhadap karakteristik mutu bakso ikan cakalang.

H₁ : Diduga ada pengaruh konsentrasi tepung kulit pisang yang berbeda terhadap karakteristik mutu bakso ikan cakalang.